

# Bodegas Irache

D.O. Navarra

## 1891 Roble 2021

Bodegas Irache, situada en Ayegui, a los pies de Montejurra y a dos kilómetros de la localidad de Estella, fue fundada en 1891. Sus viñedos ya habían abastecido de vino a la Casa Real de Navarra en el siglo XII, gracias al trabajo realizado durante siglos por monjes benedictinos en el Monasterio de Irache. El monasterio fue fundado en el siglo XI como el primer hospital de peregrinos del Camino de Santiago. Tierra Estella (Navarra-España), tiene un clima particular e interesante, con suelos calizos y minerales que le aportan una marcada personalidad. El clima de la zona: frío, húmedo y con un gran contraste térmico entre el día y la noche, gracias al cual obtenemos uvas de gran calidad e idóneas para la crianza. Desde 2018 un nuevo dueño y generación es responsable de continuar con este importante legado. Bodegas Irache posee actualmente 101 hectáreas en la zona, e incluso tiene su propio Vino de Pago, conocido como Prado Irache.

### Vendimia

La campaña comenzó el 12 de septiembre con la vendimia de Chardonnay. Tras un verano en el que las temperaturas fueron más bajas de lo habitual y un verano tardío con mucha lluvia, el inicio de la temporada se retrasó aproximadamente 10 días respecto a años anteriores. Estos factores propiciaron una maduración más lenta respetando la integridad de los aromas, especialmente en uva blanca. Para las uvas tintas, estos factores climáticos también favorecieron una maduración fenólica completa y dado que la producción fue un 10% inferior a la de años anteriores, la calidad de nuestras uvas fue máxima. La vendimia culminó con la cosecha de Cabernet Sauvignon en la última semana de octubre y seguida por la cosecha Tardía de Moscatel a mediados de noviembre. Al final de la temporada de vendimia, hemos comprobado que todo el cuidado que le damos a los viñedos los 365 días en nuestra finca y que es un solo cuerpo de viñedo es ideal para objetivos de calidad, esto nos permite obtener vinos de la más alta calidad, que buscamos cada año.

### Vinificación

Esta uva 100 % tempranillo se selecciona primero manualmente y luego se despalilla, se estruja y se macera en frío durante 4 días a 8 °C antes de realizar la fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada.

### Envejecimiento

3 meses en barricas 100 % de roble francés de segundo uso.

### Notas de cata

**Color:** Rojo picota oscuro a con ribetes azulados.

**Nariz:** Predominan los aromas de frutos rojos (arándanos) con tostados, notas de grafito y un delicado toque de paja seca/heno.

**Boca:** Con mucho cuerpo pero elegante, fresco y afrutado. (arándano/mora), mostrando taninos firmes y dulces

**Maridaje:** Raviolis de queso y pasta con carne u otras salsas, carnes, arroces, quesos curados.

AR A E X  
Grands  
Spanish Fine Wines



### Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo.
Edad Viña	15 años.
Viñedos	680 m sobre el nivel del mar suelo arcillo-arenoso viñedos de 25 años.
Temperatura de Fermentación	24-26°C
Periodo de Fermentación y Maceración	13 días
Composición Barrica	100 % roble francés.
Tiempo en Barrica	3 meses
Tiempo en botella	Mínimo de 2-3 meses
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,9 g/L
pH	3,64
Libre de SO2 (MG/L)	50 mg/L
Total Sulphites (mg/L)	52
Azúcar Residual (GR/L)	2,3 gr/L
Temperatura sugerida para servir	17-19°C
Vinicultor	Javier Gil & Jean-Marc Sauboua.



DECANTER WINE  
AWARDS BRONZE  
- 2023 UK